



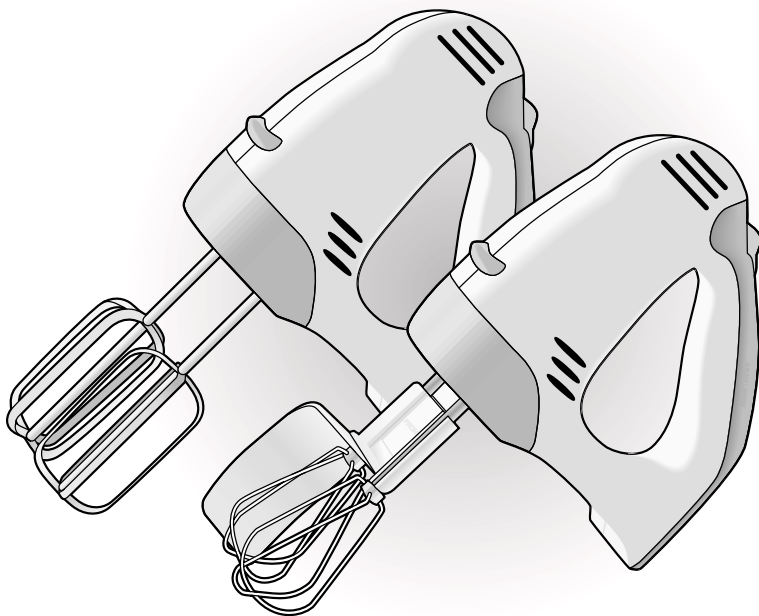
Designs That Work For You™

SAVE THIS USE AND CARE BOOK  
LEAESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO  
CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION

Hand Mixer (English, see pg. 2)

Batidora de mano (Español, consulte la página 6)

Batteur à main (Français, à la page 11)



 **BLACK & DECKER®**

U.S.A./CANADA 1-800-231-9786  
MEXICO 01-800-714-2503

<http://www.householdproductsinc.com>

**SÉRIES EHM80-EHM90 SERIES**

# IMPORTANT SAFEGUARDS

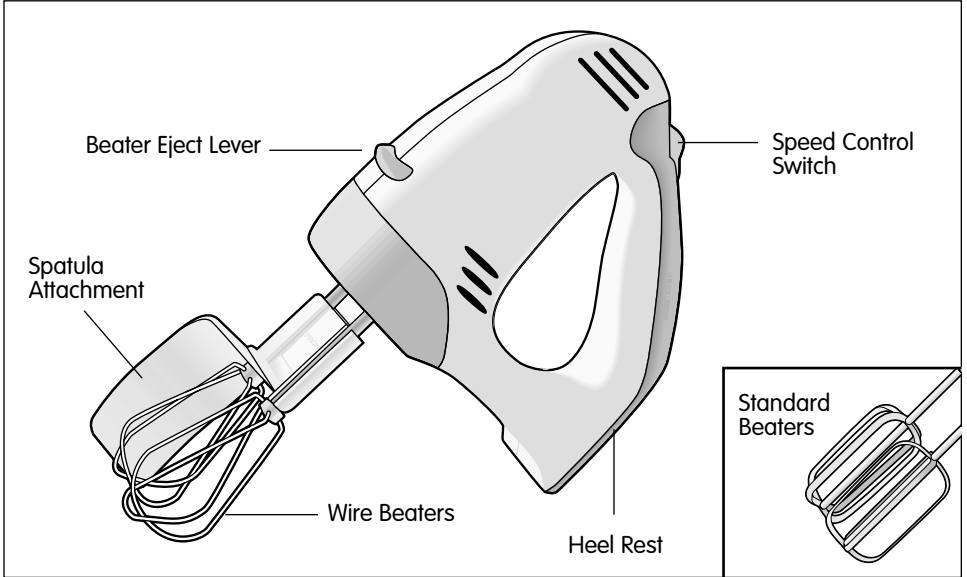
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- **Read all instructions.**
- **To protect against a risk of electric shock, do not immerse mixer, cord, or plug in water or other liquid.**
- **Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.**
- **Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.**
- **Avoid contacting moving parts. Keep hands, hair, clothing, and handheld spatulas and other utensils away from beaters/whisks during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.**
- **Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service center for examination, repair, or adjustment. Do not attempt to repair this mixer yourself.**
- **The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.**
- **Do not use outdoors.**
- **Do not let cord hang over the edge of table or counter. Do not let cord contact hot surfaces, including the stove.**
- **Remove beaters/whisks and spatula attachment from mixer before washing.**
- **Do not use appliance for other than intended use.**
- **Mixing flammable non-food substances may be hazardous.**
- **Do not operate in the presence of explosive and/or flammable fumes.**
- **This product is intended for household use only and not for commercial or industrial use.**
- **Do not abuse the cord. Never carry the mixer by the cord or yank the cord to disconnect it from an outlet; instead, grasp the plug and pull to disconnect.**

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## POLARIZED PLUG

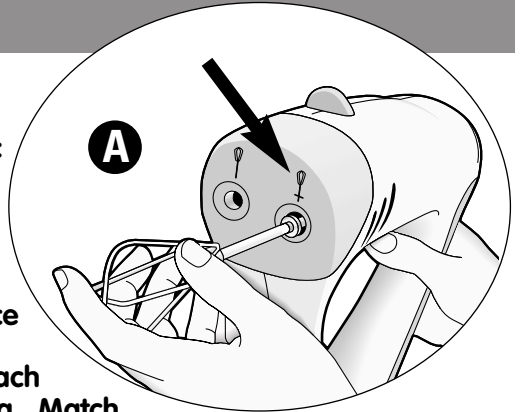
This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.



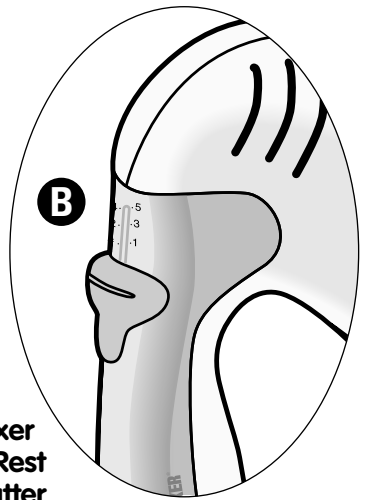
## How To Use

**NOTE:** The rubberized grip is free of natural rubber and latex. It is safe for use by individuals allergic or sensitive to these materials.

1. Be sure the Mixer is OFF and unplugged before inserting or removing attachments. For models with wire beaters: Since one Beater has a "collar" on its stem while the other doesn't, each Beater fits only into one opening. Match the "collared" beater to the illustration on the Mixer to help you place it into the correct hole (A). You may have to rotate it slightly until it locks into place. Beaters are not inter-changeable. If a Beater does not lock in after rotating it, check the illustration on the Mixer and be sure you are placing the correct Beater into the appropriate opening. Do not force a Beater into a slot. For models with standard beaters: the Beaters are inter-changeable and either one can be inserted into either hole.

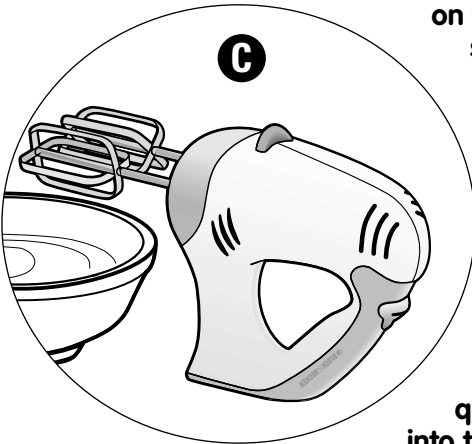


2. Plug the Cord into an outlet.
3. Place the ingredients into a bowl, grip the Mixer handle, and position the Beaters in the center of the food to be mixed.
4. Select the appropriate speed setting for the task (B). See the "Mixing Guide" below.
5. Guide the Beaters continuously through the mixture for uniform mixing. For models with standard beaters: If you want to scrape the bowl using a hand held utensil, be sure to turn the Speed Control Switch



OFF. Place the Mixer on the Heel Rest so that batter

can drain into the bowl (C). For models with wire beaters: See "Using the Spatula Attachment" for bowl scraping.



6. Be sure the mixer is off and unplugged. To remove the Beaters, push the Beater Eject Lever down. **CAUTION:** Be careful when ejecting the Beaters since they come out of the Mixer quickly. You may want to eject them into the bowl or into a sink.

## Mixing Guide

Use the following guide for speed selections.

<u>SPEED</u>	<u>FUNCTION</u>	<u>USE</u>
1 (Low)	Stir	To stir in flour/dry ingredients, and liquids for batters and cookie doughs. To blend nuts, chips, raisins into cookie doughs.
2 (Low)	Combine	To prepare sauces, puddings, muffins, and quick breads. To stir thin batters.
3 (Medium)	Mix	To prepare batters and cake mixes. To cream butter and sugar or mix eggs into batters.
4 (Medium)	Beat	To beat whole eggs, frozen desserts, frostings. To mix light batters like popovers.
5 (High)	Whip	To whip fluffy mixtures, whipped cream, egg whites, and potatoes.

**NOTE:** Start mixing at the lowest speed and gradually increase as needed.

## Using the Spatula Attachment (Selected Models Only)

The Spatula is designed for use with thin (pudding, pancake batter) to medium batters (cake mixes, muffins, frosting). It is not recommended when beating egg whites, whipping cream, or when mixing thick cookie dough.

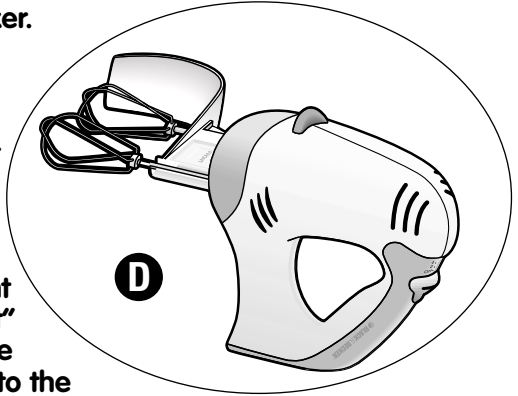
1. Be sure the Mixer is unplugged and OFF. Insert the Beaters into the Mixer.

2. Hold the Mixer by the handle with the Beaters facing out. Position the attachment so that the Spatula is to the right of the Beaters.

3. Weave the top of the Spatula Attachment under the left Beater shaft and over the right Beater shaft. The word "Front" on the Attachment should face out. Snap the Attachment onto the Beater shafts. (D)

4. As you mix, place the front edge of the Spatula Attachment against the side of the bowl and move it forward slowly along the side of bowl to scrape and blend ingredients back into the Beaters.

**NOTE:** If the Spatula Attachment detaches during use, be sure to turn OFF the Mixer before attempting to reattach it to the Beaters.



## Care and Cleaning

1. Be sure the Speed Control Switch is OFF (O) and the cord is unplugged before cleaning any part of the Mixer. Eject the Beaters.
2. The Beaters (and Spatula Attachment) may be washed in hot, sudsy water or in a dishwasher. Dry all parts thoroughly before storing.
3. Clean the Mixer or cord with a damp cloth. To remove stubborn spots, wipe surfaces with a cloth dampened in sudsy water or a mild, non-abrasive cleaner.

Follow with a clean, damp cloth. Do not use abrasive cleaners on any part of the Mixer as they can damage the finish.

## Storing the Mixer

1. To store, coil the Cord in loops and secure it with a cord tie. Do not wrap the cord around the Mixer.
2. Store the Beater (and Spatula Attachment) in a drawer or in the original packaging.

## Mixing Tips

1. For best results when beating egg whites, use a stainless steel, copper, or glass bowl; do not use an aluminum or plastic bowl.
2. For best results when whipping cream, chill the cream, Beaters, and bowl. Start with speed 3 or 4 and gradually increase to 5 as the cream thickens.

## NEED HELP?

Service, if necessary, must be performed by a Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center. The Service Center nearest you can be found in the yellow pages of your phone book under "Appliances-Small".

If mailing or shipping your mixer, pack it carefully in any sturdy carton with enough material to prevent damage. Include a note describing the problem to our Service Center and be sure to give your return address. We also suggest that you insure the package for your protection.

## FULL ONE-YEAR WARRANTY

Household Products, Inc. warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident or misuse. If the product should become defective within the warranty period, we will repair it or elect to replace it free of charge. We will return your product, transportation charges prepaid, provided it is delivered prepaid to any Black & Decker Company-Owned or Authorized Household Appliance Service Center.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province. Answers to any questions regarding warranty or service locations may be obtained by calling Consumer Assistance and Information toll free: 1-800-231-9786.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos electrónicos, para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, y/o lesiones personales, deben tomarse algunas precauciones incluyendo las siguientes:

- Por favor lea todas las instrucciones.
- Con el fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no sumerja la batidora, el cable, ni el enchufe, en agua ni en ningún otro líquido.
- La supervisión de un adulto será necesaria cuando la batidora sea usada cerca de, o por un niño.
- Apague la unidad y desconéctela cuando no esté en uso, antes de ponerle o quitarle cualquiera de sus partes y antes de limpiarla.
- Evite el contacto con las partes en movimiento. Cuando en funcionamiento, para evitar lesiones personales o daño a la batidora, mantenga alejadas las manos, el cabello, la ropa, las espátulas de mano, las aspas para cremar y cualquier otro utensilio.
- No opere ningún aparato electrónico que tenga dañado el cable o el enchufe, si no funciona bien o se ha lastimado de cualquier forma. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la

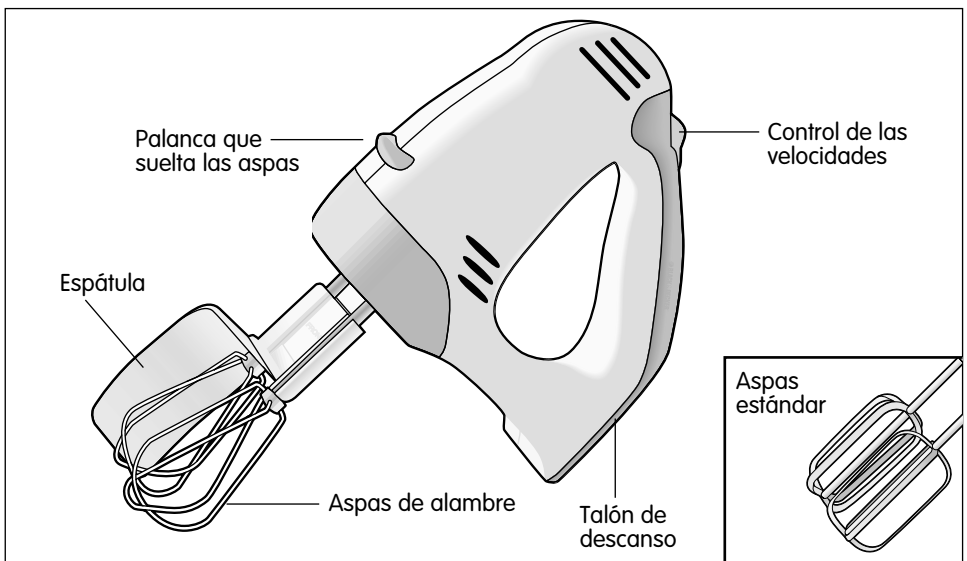
examinen, la reparen o para que la ajusten. No trate de reparar la batidora en casa.

- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el aparato a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes, incluyendo la estufa.
- Retire las espas, las espas para cremar y la espátula de la batidora antes de lavarlas.
- No use la batidora con otro fin más que para el cual ha sido diseñada.
- El mezclar sustancias inflamables no alimenticias puede traer graves consecuencias.
- No opere en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico y no para uso industrial o comercial.
- No maltrate el cable. Nunca sujete la batidora por el cable, ni tire del cable cuando lo desconecte del tomacorriente; sujete el enchufe para desconectarlo.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

### ENCHUFE POLARIZADO

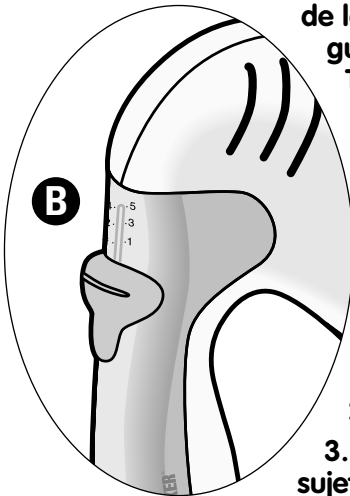
Esta unidad cuenta con un enchufe polarizado que tiene un contacto es más ancho que el otro. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico, este enchufe se ajusta únicamente a un contacto polarizado. Si el enchufe no se ajusta al tomacorriente, inviértalo y si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista calificado. Por ningún punto trate de modificar o hacerle cambios al enchufe.



# Como usar

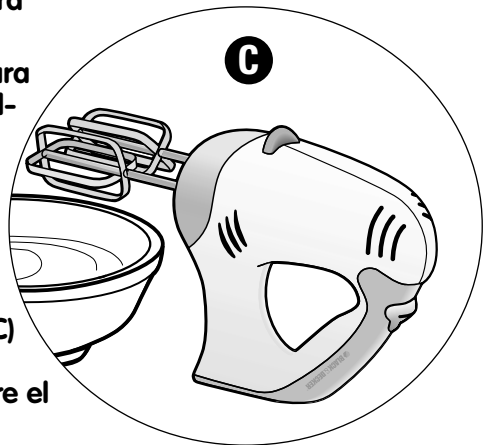
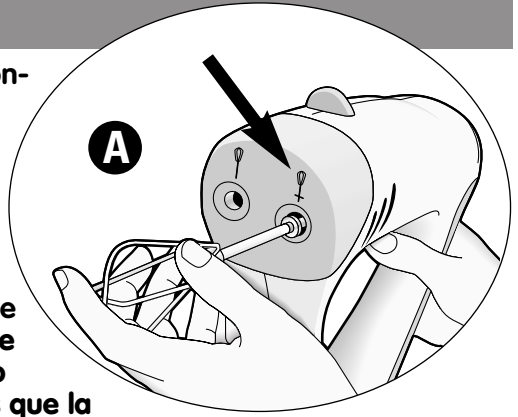
**NOTA:** El mango engomado no contiene hule natural ni látex. Puede ser usado por aquellas personas con reacción alérgica o sensitiva a estos materiales.

1. Asegúrese de que la batidora esté en "OFF" (apagada) y desconectada antes de instalarle o retirar los accesorios. Ya que una de las aspas tiene un anillo alrededor del vástago mientras que la



otro no, cada aspa se ajusta únicamente dentro una de las aberturas. Consulte la ilustración como guía para instalar las aspas correctamente (A). Tal vez sea necesario girarlas hasta quedar ajustadas. Las aspas no son intercambiables. Si tiene dificultad instalando las aspas, consulte la ilustración para asegurarse de que las está introduciendo dentro de la abertura apropiada. No trate de instalarlas a la fuerza. Para los modelos con aspas estándar, las aspas son intercambiables y pueden introducirse en cualquiera de las dos aberturas.

2. Enchufe el cable a una toma de corriente.
3. Coloque los ingredientes dentro del tazón, sujete el mango de la batidora, y centre las aspas sobre los alimentos.
4. Ajuste el control a la velocidad apropiada para la mezcla que va a preparar. (B) Consulte la guía para mezclar.
5. Guíe las aspas continuamente para un mezclado parejo. En los modelos de aspas estándar, limpie el tazón con una espátula de mano, pero asegúrese de que el control indique "OFF" (apagada). Coloque la batidora sobre el talón de descanso para que la mezcla gotee dentro del tazón. (C) Para los modelos con aspas de alambre, consulte la sección sobre el uso de la espátula.





6. Para retirar las aspas, oprima la palanca "Beater Eject Botton" (palanca que suelta las aspas). **PRECAUCION:** Tenga cuidado al soltar las aspas ya que se desprenden muy rápido de la batidora. Procure soltarlas sobre un tazón o un lavadero.

## Guía para mezclar Use la guía a continuación para determinar la velocidad apropiada.

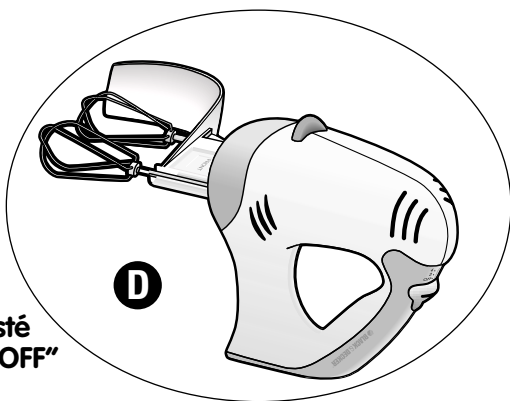
<u>VELOCIDAD</u>	<u>FUNCION</u>	<u>USO</u>
1 (Baja)	Revolver	Para revolver harina/ingredientes secos, con líquidos al preparar mezclas y masa para galletas. Para agregar nueces, chocolates y pasas a la masa de las galletas.
2 (Baja)	Combinar	Para preparar salsas, budines, y panes pequeños rápidos de preparar. Para revolver mezclas ralas.
3 (Media)	Mezclar	Para preparar pastas y mezclas depasteles. Para cremar azúcar con mantequilla o para agregar huevos a una mezcla.
4 (Media)	Batir	Para batir huevos enteros, postres fríos y merengues. Para batir mezclas ralas.
5 (Alta)	Cremar	Para batir mezclas espumosas, crema batida, claras de huevo, y deshacer papas.

**NOTA:** Inicie el batido con la velocidad más baja y aumentela gradualmente.

## Uso de la espátula (modelos específicos únicamente)

La espátula se ha diseñado para mezclas de (budines, panqueques) o mezclas de (pasteles, panes pequeños, merengue). No se recomienda al batir claras de huevo, para cremar, ni para mezclar masa para galletas.

1. Asegúrese de que la batidora esté desconectada y en la posición "OFF" (apagada). Instale las aspas.
2. Sujete la batidora por el mango con las aspas viendo hacia afuera. Coloque la espátula de modo que quede a la derecha de las aspas.
3. Introduzca la parte superior de la espátula por debajo del vástago de la aspa izquierda y por encima del vástago de la aspa derecha. La palabra "Front" (frente) en la espátula debe de quedar viendo hacia afuera. Sujete la espátula a los vástagos de las aspas. (D)



4. A medida que bata, la parte delantera de la espátula contra los lados del tazón y muévala despacio hacia enfrente para recoger así los ingredientes y unirlos nuevamente a la mezcla.

**NOTA:** Si la espátula se llegara a soltar mientras en funcionamiento, asegúrese de apagar la batidora antes de tratar de instalarla nuevamente.

## Cuidado y limpieza

1. Asegúrese de que la batidora esté apagada e indicando (O), y de que el cable esté desconectado antes de limpiar cualquier parte de las espas. Retire las espas.
2. Las espas (y la espátula) pueden lavarse en agua caliente enjabonada o en la máquina lavaplatos. Seque por completo todos los accesorios de la batidora antes de guardarlos.
3. Limpie la batidora con un paño humedecido. Para eliminar las manchas persistentes, use un paño humedecido con agua y jabón o con un limpiador suave, no abrasivo. Pásele después con otro paño limpio humedecido. No use limpiadores abrasivos en ninguna parte de la batidora ya que le pueden dañar el acabado.

### Como almacenar la batidora

1. Para almacenar la batidora, enrolle el cable y sujételo para que no se suelte. No enrolle el cable alrededor de la batidora.
2. Guarde las espas (y la espátula) en una gaveta o en su cartón de empaque.

### Consejos para batir

1. Para obtener mejores resultados al batir claras de huevo, use un tazón de acero inoxidable, uno de cobre o de cristal; no use un tazón de aluminio ni de plástico.
2. Para obtener mejores resultados al cremar, enfríe la crema, las espas y el tazón. Inicie el batido a la velocidad 3 o 4 y gradualmente aumentela a 5 a medida vaya espesando la crema.

### ¿NECESITA AYUDA?

Si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado o propio de Black & Decker o uno de la compañía Household Products, Inc. El centro de servicio en su cercanía aparece en la páginas amarillas del directorio telefónico bajo, "Reparación de Enseres Menores".

Si envía por correo la batidora, empáquela con cuidado en un cartón resistente con suficiente material de empaque para evitar cualquier daño. Por favor incluya una nota para nuestro centro de servicio describiendo el problema. No se olvide de anotar su dirección y número telefónico. Para su propia protección le sugerimos enviar el paquete asegurado.

### UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA

Household Products, Inc. garantiza este producto contra cualquier defecto originado

por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no incluye daños al producto ocasionados por accidentes o mal uso. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

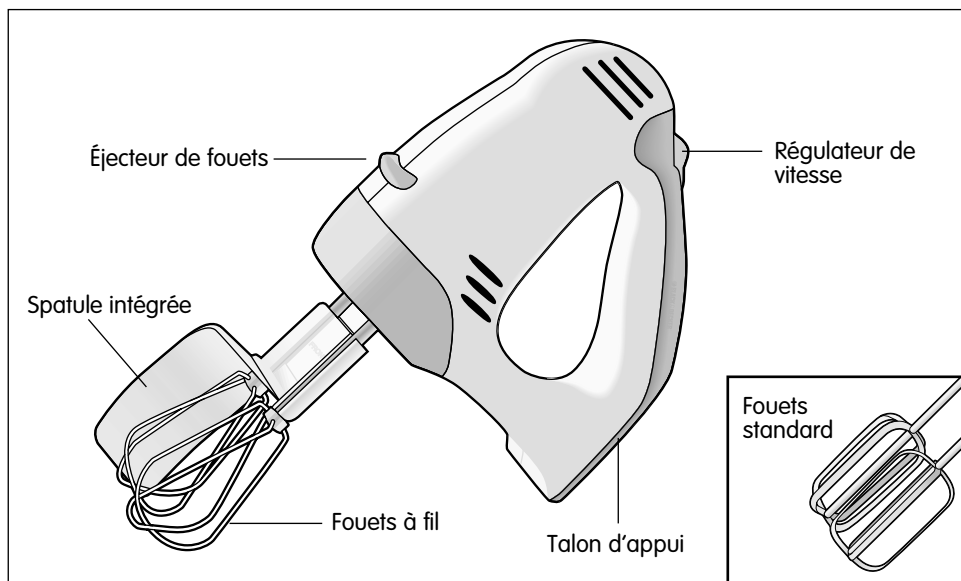
- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le batteur, le cordon ni la fiche.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou lorsque ce dernier s'en sert.
- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer, lorsqu'on en remplace les accessoires et lorsqu'on ne s'en sert pas.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement. Éloigner les mains, les cheveux, les vêtements, les spatules manuelles et tout autre ustensile des fouets à fie lorsque l'appareil fonctionne afin d'éviter les risques de blessures ou de dommages.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Le rapporter au centre de service autorisé de la région pour le faire examiner, réparer ou régler. Ne pas tenter de réparer l'appareil soi-même.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude, y compris le four.
- Retirer les fouets à fie et la spatule intégrée de l'appareil avant de les laver.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- Le mélange de substances non alimentaires inflammables peut être dangereux.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- Le présent appareil est conçu pour une utilisation domestique seulement et non, pour une utilisation commerciale ou industrielle.
- Manipuler le cordon avec soin. Ne jamais transporter le batteur par le

cordon ni ne tirer sur ce dernier pour le débrancher. Il faut plutôt saisir la fiche et la tirer pour débrancher l'appareil.

## CONSERVER CES MESURES.

### FICHE POLARISÉE

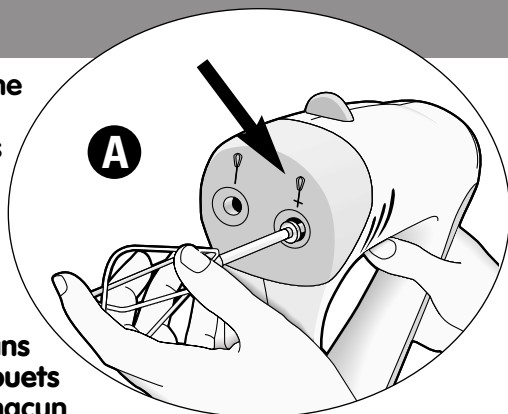
L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Afin de réduire les risques de secousses électriques, ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.



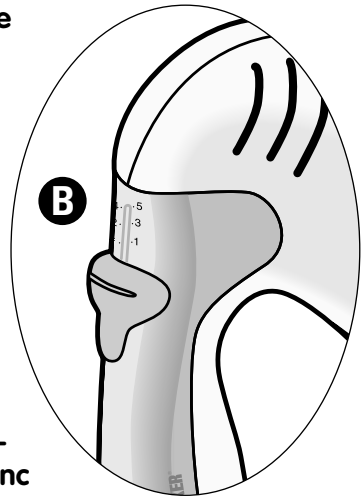
## Utilisation

**NOTE :** La poignée caoutchoutée ne comporte pas de caoutchouc naturel ni de latex. Les personnes allergiques ou sensibles à ces produits peuvent s'en servir.

1. Avant d'installer ou de retirer les accessoires, s'assurer que l'appareil est à la position hors tension (OFF) et débranché. Dans le cas des modèles avec des fouets à fie : Les batteurs s'insèrent chacun

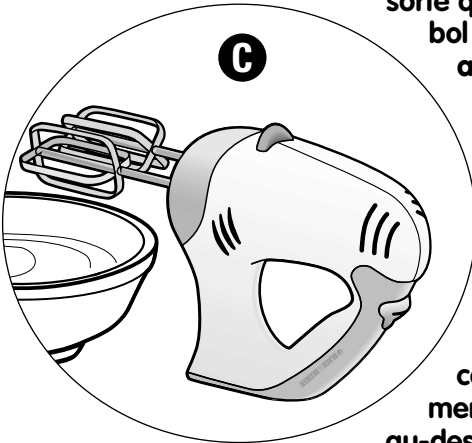


dans un orifice particulier puisque la tige d'un des fouets est dotée d'un collet. Consulter la figure A afin d'insérer le fouet à collet dans l'orifice approprié. Il peut être nécessaire de le faire tourner légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place. Les fouets ne sont pas interchangeables. Lorsqu'un fouet ne s'enclenche pas en place, vérifier le pictogramme sur l'appareil afin de placer le bon fouet dans l'orifice approprié. Ne pas forcer un fouet dans un orifice. Dans le cas des modèles avec des fouets standard : Les batteurs sont interchangeables; on peut donc les insérer dans un ou l'autre des orifices.



2. Brancher l'appareil.
3. Verser les ingrédients dans un bol. Saisir la poignée de l'appareil et placer les fouets au centre du mélange.
4. Choisir la vitesse appropriée au mélange (B). Consulter le guide de mélange qui suit.
5. Guider les fouets continuellement dans le mélange afin d'obtenir une préparation homogène. Dans les cas des modèles avec des fouets standard : Lorsqu'on utilise un ustensile manuel pour nettoyer la paroi du bol, placer le régulateur de vitesse à la position hors tension (OFF).

Déposer l'appareil sur son talon d'appui de sorte que le mélange dégoutte dans le bol (C). Dans le cas des modèles avec des fouets à fie : Consulter la rubrique relative à l'utilisation de la spatule intégrée.



6. Mettre le batteur hors tension et le débrancher. Pour retirer les fouets, il suffit d'abaisser l'éjecteur de fouets. **MISE EN GARDE** : Prendre garde lors de l'éjection des fouets car ceux-ci peuvent tomber rapidement. Il est conseillé de les éjecter au-dessus du bol ou d'un évier.

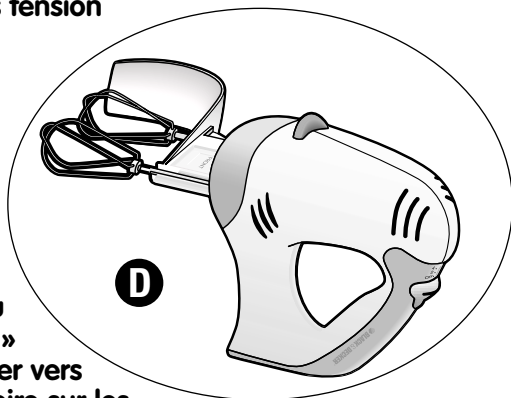
<b>VITESSE</b>	<b>FONCTION</b>	<b>UTILISATION</b>
1 (basse)	Brasser	Pour mélanger les ingrédients liquides et les ingrédients secs ou de la farine dans les mélanges ou la pâte à biscuits. Pour ajouter des brisures de chocolats, des noix ou des raisins secs aux pâtes à biscuits.
2 (basse)	Mélanger	Pour préparer des sauces, des crèmes-desserts, des muffins et des pains à cuisson rapide. Pour brasser des mélanges fluides.
3 (moyenne)	Malaxer	Pour préparer des mélanges à gâteaux. Pour réduire le beurre en crème et y incorporer du sucre. Pour battre des œufs dans des mélanges.
4 (moyenne)	Battre	Pour battre des œufs entiers, des desserts congelés et des glaçages. Pour préparer des crêpes légères.
5 (élevée)	Fouetter	Pour fouetter des mélanges onctueux, de la crème et des blancs d'œufs; pour réduire des pommes de terre en purée.

**NOTE :** Commencer à mélanger à la vitesse minimale et augmenter graduellement au besoin.

### Utilisation de la spatule intégrée (Certains modèles seulement)

La spatule est conçue pour servir avec des mélanges légers (crèmes-desserts, crêpes) à moyens (mélanges à gâteaux, muffins et glaçages). Son utilisation est déconseillée pour battre des blancs d'œufs, fouetter de la crème ou mélanger d'épaisses pâtes à biscuits.

1. S'assurer que l'appareil est hors tension (OFF) et débranché. Insérer les fouets.
2. Saisir la poignée de l'appareil en éloignant les fouets de soi. Placer la spatule à la droite des fouets.
3. Faire glisser le haut de la spatule sous la tige du fouet gauche et par-dessus la tige du fouet droit. La mention « Front » sur l'accessoire devrait se trouver vers l'extérieur. Enclencher l'accessoire sur les fouets (D).



4. Pendant le mélange, placer le rebord avant de la spatule intégrée contre la paroi du bol et la faire avancer lentement le long du bol afin de repousser les ingrédients vers les fouets.

**NOTE :** Si la spatule se détache lors du fonctionnement de l'appareil, mettre celui-ci hors tension (OFF) avant de remettre la spatule en place.

## Entretien et nettoyage

1. S'assurer que le régulateur de vitesse se trouve à la position hors tension (O) et que l'appareil est débranché avant d'en nettoyer toute composante. Éjecter les fouets.
2. Les fouets (et la spatule intégrée) peuvent être lavés dans de l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Bien assécher toutes les composantes avant de les ranger.
3. Nettoyer l'appareil ou le cordon avec un chiffon humide. Pour enlever les taches tenaces, essuyer les surfaces avec un chiffon trempé dans de l'eau savonneuse ou à l'aide d'un produit nettoyant doux non abrasif.

Ensuite, essuyer avec un chiffon propre et humide. Ne pas utiliser de produits abrasifs sur l'appareil au risque d'en endommager le fini.

### Rangement de l'appareil

1. Pour optimiser la durée de l'appareil, faire des boucles avec le cordon et le fixer avec une attache. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil.
2. Ranger les fouets (et la spatule intégrée) dans un tiroir ou dans l'emballage original.

### Conseils pratiques relatifs au mélange

1. Afin d'optimiser les résultats lorsqu'on bat des blancs d'œufs, utiliser un bol en acier inoxydable, en cuivre ou en verre. Ne pas utiliser un bol en aluminium ni en plastique.
2. Afin d'optimiser les résultats lorsqu'on fouette de la crème, refroidir la crème, les fouets et le bol. Commencer à la vitesse 3 ou 4, puis augmenter graduellement jusqu'à la vitesse 5 lorsque la crème commence à épaissir.

### BESOIN D'AIDE?

Confier l'entretien de l'appareil, le cas échéant, à un centre de service Black & Decker ou à un atelier d'entretien autorisé. L'adresse du centre de service de la région se trouve à la rubrique «Appareils électroménagers - Petits - Réparations» des Pages jaunes.

Lorsqu'on doit expédier l'appareil par la poste ou par messagerie, l'emballer soigneusement dans un emballage robuste avec suffisamment de matériau d'emballage afin d'éviter les dommages. Inclure une note décrivant le problème à l'attention du personnel du centre de service et ne pas oublier d'indiquer l'adresse de retour de l'expéditeur. Il est également conseillé d'assurer le colis.

## GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Household Products, Inc. garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident ou une mauvaise utilisation. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, il sera réparé ou remplacé, à notre gré, sans frais. Le produit sera retourné, port payé, s'il a été envoyé, port payé, à un centre de service autorisé Black & Decker.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite. Adresser toute question relative à la garantie et au service en communiquant sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 (800) 231-9786.

\* **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

\*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

\*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

Household Products Limited de  
México S. de R.L. de C.V.

200W 120V~ 60Hz

 **BLACK & DECKER**®\*



Listed by Underwriters Laboratories Inc.

NOM Approved

Product made in People's Republic of China

Copyright © 1999 Household Products, Inc.

Pub. No. 174841-00-RV00

Printed in People's Republic of China



Enlistado por Underwriters Laboratories, Inc.

Aprobado por NOM

Producto hecho en la República Popular China

IMPORTADOR-Household Products Limited de México

S. de R.L. de C.V. Acceso III No. 26 Fracc.

Industrial B. Juarez C.P. 76120, Querétaro, QRO.

Teléfono: (42) 11-7800

Impreso en la República Popular China

Certifié par l'organisme Underwriters Laboratories, Inc.

Approuvé par l'organisme NOM

Produit fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine